Tapis de cuisson antiadhésif pour four et barbecue 40 x 33 cm

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Ce tapis de cuisson vous permet de faire griller de la viande de manière uniforme, ou de préparer des pâtisseries.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Tapis de cuisson
- Mode d'emploi

Utilisation
1. Lavez le tapis de cuisson antiadhésif en utilisant de l'eau froide et un peu de liquide vaisselle. Rincez le tapis sous l'eau courante puis séchez-le soigneusement.
2. Déroulez-le sur une grille ou sur une plaque de four puis placez les aliments ou les pâtisseries à faire cuire par-dessus. Si besoin, vous pouvez utiliser des ciseaux pour couper le tapis aux dimensions nécessaires.
3. Préchauffez le four avant d'y placer le tapis avec les aliments ou pâtisseries.
4. Utilisez le tapis de cuisson jusqu'à 260 °C maximum. Ne dépassez cette température en aucun cas, afin de ne pas endommager le tapis. Un préchauffage séparé du tapis n'est pas nécessaire.
5. La structure tissée spéciale du tapis permet à la chaleur de se répartir de manière homogène.

ATTENTION !
N'utilisez pas d'ustensile coupant ou en métal qui pourrait endommager la surface du tapis de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois, plastique ou silicone.

6. Nettoyez le tapis après chaque utilisation puis séchez-le soigneusement.

NOTE :
Les aliments très épicés peuvent parfois laisser une légère odeur sur le tapis. Cela est normal et n'entrave pas la fonctionnalité du produit, tout comme une légère coloration de la matière.

Nettoyage
- Laissez d'abord le tapis de cuisson refroidir complètement après l'utilisation.
- Nettoyez ensuite le tapis à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.
- En cas de forte salissure, utilisez un peu de liquide vaisselle et une éponge douce ou un chiffon pour le nettoyer.
- N'utilisez en aucun cas de produit de nettoyage agressif, de brosse ou d'autre objet abrasif.
- Séchez toujours complètement le tapis.
- Conservez le tapis à plat ou enroulé sans être serré dans un chiffon, afin de garantir sa longévité.
- Le tapis ne doit être ni plié ni tordu.

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Laissez toujours le tapis de cuisson refroidir complètement après l'utilisation. Risques de brûlure !
- Ne chauffez pas le tapis de cuisson à plus de 260 °C.
- Ne placez jamais le tapis sur une flamme nue ! Si vous utilisez un barbecue, attendez que le charbon ne brûle plus et qu'il ne reste que des braises.
- Le tapis ne doit être ni plié ni tordu.
- Ne coupez pas les aliments ou pâtisseries directement sur le tapis de cuisson.
- Après chaque utilisation, nettoyez et séchez le tapis de cuisson.
- Le tapis de cuisson doit toujours être parfaitement sec avant d'être rangé.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

© 04/2014 - MB//EX:MiS//LS
Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne